

<<中式热菜制作>>

图书基本信息

书名：<<中式热菜制作>>

13位ISBN编号：9787040260823

10位ISBN编号：7040260824

出版时间：2002-12

出版时间：庄永全、王振才 高等教育出版社 (2009-07出版)

作者：庄永全，王振才 编

页数：226

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中式热菜制作>>

前言

烹饪文化是中华民族优秀传统文化的重要组成部分，是世界文化宝库中的瑰宝。

餐饮业是旅游经济发展的一个重要支柱。

改革开放以来，特别是进入20世纪80年代以来，随着我国旅游经济的大发展，旅游餐饮业呈现出空前繁荣的景象，风味流派推陈出新、百花齐放、争奇斗艳，成为我国经济增长的一个亮点。

中等职业教育烹饪专业担负着为旅游餐饮业培养具有熟练技术、创新精神和

创业能力的高素质劳动者的历史重任。

20世纪90年代以来，中等职业教育烹饪专业的发展逐步由扩张数量转移到提高质量的轨道上来。

近年来该专业招生人数一直处于稳定上升的趋势，毕业生的就业范围越来越广泛，发展前景看好。

但是，面对新的形势，由于主观和客观等方面的原因，烹饪专业的培养目标、课程结构、教学内容、教学方法仍相对滞后，特别是现用教材缺乏系统性、规范性和科学性。

为此，教育部“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与发展项目将烹饪专业列入重点建设专业之一，而《中式热菜制作》教材正是根据“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”提出的实施中等职业学校重点建设专业（三年制）烹饪专业整体教学改革方案的研究成果，按照2001年教育部审定通过的“全国中等职业学校烹饪专业中式热菜制作教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

《中式热菜制作》是烹饪专业的一门主干课，是专业实践课程教材。

本书内容突出餐饮服务业的发展需求，注重技能的培养，使培养目标、教学内容、教学方法与餐饮服务业接轨，适应市场需求。

本书的编写特点主要有：1.注重职业教育的规律和特点，着力使教材在内容上做到理论联系实际，既有适度的理论知识，又注重技能操作。

2.在编写过程中突出对学生四个能力的培养，即：动手能力（职业技能），具体体现在烹调方法的章节；制作传统名菜的能力，具体体现在制作四大风味流派菜肴的章节；设计和制作筵席的能力，具体体现在四大风味流派设计和制作筵席能力的章节；更新和发展菜品的能力，具体体现在菜品的制作过程。

3.在编写过程中，强调能力，突出实用，在教材内容中注意与餐饮企业接轨，以企业的需求为教学的培养目标，使学生学到和掌握企业所需的最前沿的知识和技能，注意与职业技能鉴定内容相衔接，体现了烹饪新知识、新技术、新工艺、新方法的要求。

4.按知识模块分三大部分：基础模块，包括烹调方法篇；实践模块，包括四大风味流派篇；选学模块，包括筵席设计和制作篇。

<<中式热菜制作>>

内容概要

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》分为烹调方法篇、四大风味流派篇和筵席制作篇三大部分共11章，内容包括热菜烹调方法概述、水烹法、油烹法、汽烹法、辐射法、其他烹调方法、山东菜制作工艺、四川菜制作工艺、江苏菜制作工艺、广东菜制作工艺与筵席设计和制作等。

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》是在2002年版本的基础上修订而成。考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订保持了第一版教材的体系结构，删除了过时的内容，增加了新内容，与行业标准的“应知”、“应会”相结合，以满足职业岗位能力培养的需要。

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作，可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

<<中式热菜制作>>

书籍目录

烹调方法篇第一章 热菜烹调方法概述第一节 热菜烹调方法的概念第二节 热菜烹调方法的种类本章小结思考与练习第二章 水烹法第一节 烧第二节 扒第三节 煨第四节 炖第五节 烩第六节 焖第七节 氽第八节 煮第九节 塌第十节 蜜汁第十一节 烽本章小结思考与练习第三章 油烹法第一节 炒第二节 炸第三节 爆第四节 熘第五节 煎第六节 贴第七节 烹第八节 拔丝第九节 挂霜本章小结思考与练习第四章 汽烹法第一节 蒸第二节 熏本章小结思考与练习第五章 辐射法第一节 烤第二节 微波烹调本章小结思考与练习第六章 其他烹调方法第一节 盐烹第二节 石烹本章小结思考与练习四大风味流派篇第七章 山东菜制作工艺第一节 山东菜基本概况第二节 山东菜基本特征第三节 山东代表性菜肴本章小结思考与练习第八章 四川菜工艺第一节 四川菜基本概况第二节 四川菜基本特征第三节 四川代表性菜肴本章小结思考与练习第九章 江苏菜制作工艺第一节 江苏菜基本概况第二节 江苏菜基本特征第三节 江苏代表性菜肴本章小结思考与练习第十章 广东菜制作工艺第一节 广东菜基本概况第二节 广东菜基本特征第三节 广东代表性菜肴本章小结思考与练习筵席制作篇第十一章 筵席设计和制作第一节 山东风味筵席第二节 四川风味筵席第三节 江苏风味筵席第四节 广东风味筵席本章小结思考与练习主要参考书目彩图

<<中式热菜制作>>

章节摘录

此宴是清朝皇帝为招待与皇室联姻的蒙古亲族所设的御宴。

一般设宴在天正大光明殿，由满族一、二品大臣作陪。

历代皇帝均重视此宴，每年循例举行。

满汉全席（二）廷臣宴廷臣宴于每年上元后一日即正月十六日举行，是时由皇帝钦点大学士、九卿中有功勋者参加，固赴宴者荣殊。

宴所设于奉三无私殿，宴时循宗室宴之礼，皆用高椅，赋诗饮酒。

每岁循例举行。

满汉全席（三）万寿宴万寿宴是清朝帝王的寿诞宴，也是内廷的大宴之一。

后妃王公、文武百官，无不以进寿献寿礼为荣。

其间名食美馔不可胜数。

如遇大寿，则庆典更为隆重盛大，派专人专司。

满汉全席（四）千叟宴千叟宴始于康熙，盛于乾隆时期，是清宫中的规模最大、与宴者最多的盛大御宴。

康熙五十二年在阳春园第一次举行千人大宴，玄烨帝席赋《千叟宴》诗一首，固得宴名。

满汉全席（五）九白宴九白宴始于康熙年间。

康熙初定蒙古札萨克等四部落时，这些部落为表忠心，每年以九白为贡，即白骆驼一匹、白马八匹。

蒙古部落献贡后，皇帝设御宴招待使臣，谓之九白宴。

每年循例而行。

满汉全席（六）节令宴节令宴系指清宫内廷按固定的年节时令而设的筵宴，如元日宴、元会宴、春耕宴、端午宴、乞巧宴、中秋宴、重阳宴、冬至宴、除夕宴等，皆按节次定规，循例而行。

<<中式热菜制作>>

编辑推荐

《中等职业教育国家规划教材:中式热菜制作》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

<<中式热菜制作>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>